Traduction fournie à titre informatif. En cas de divergence, la version espagnole prévaut.

Fromage mi-affiné au lait de mélange «Linsoles»

Marque Linsoles ou marque de distributeur · pièce d'env. 3 kg

PRODUIT	FROMAGE MI-AFFINÉ AU LAIT DE MÉLANGE «LINSOLES» 3 KG

DÉNOMINATION	Fromage mi-affiné au lait pasteurisé de vache, de brebis et de chèvre.
INGRÉDIENTS	Lait de vache pasteurisé (90 %), lait de brebis pasteurisé (5 %), lait de chèvre pasteurisé (5 %), sel, présure, chlorure de calcium et ferments lactiques.
AFFINAGE	Minimum 35 jours.

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES	
Couleur	Blanc ivoire
Texture	Demi-dure et fondante
Arôme	Lactique, avec des notes de beurre et de yaourt
Saveur	Équilibrée, légèrement douce, avec un rappel de fruits secs

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES	
Extrait sec	> 50 %
Humidité	< 50 %
Matière grasse sur extrait sec	> 45 %
Protéines sur extrait sec	> 25 %
pH	< 5,5

INFORMATION NUTRITIONNELLE MOYENNE (POUR 100 G)	
Valeur énergétique	414 kcal
Matières grasses	35,6 g
dont acides gras saturés	24 g
Glucides	0,2 g
dont sucres	0,2 g
Protéines	23,2 g
Sel	1,85 g

ALLERGÈNES	Contient du lait et des produits laitiers (y compris le lactose). Ne convient pas aux personnes allergiques aux protéines de lait.

À CONSOMMER DE PRÉFÉRENCE AVANT	365 jours
TEMPÉRATURE DE TRANSPORT	Réfrigéré entre 1 et 8 °C.
CONSERVATION	Conserver dans un endroit frais et sec.

EMBALLAGE ET PALETTISATION		
UNITÉ DE VENTE	Poids approx. (kg)	3,000
	Hauteur approx. (cm)	10
	Diamètre approx. (cm)	19
	Conditionnement	Cartons de qualité alimentaire
CARTON	Poids du carton (kg)	0,272
	Dimensions du carton (cm)	40,5 × 21,0 × 12,2
	Unités par carton	2
PALETTE	Type de palette	Europalette
	Cartons par couche	10
	Nombre de couches	7
	Nombre de cartons	70
	Nombre de pièces	140
	Poids net approx. (kg)	420
	Dimensions (cm)	120 × 80 × 100,4